

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem  
Élelmiszertudományi Kar  
Gabona és Iparnövény Technológiai Tanszék

# A csokoládé evolúciója, avagy az étcsokoládétól a mentes csokoládéig

Vágó Nikoletta  
Budapest  
2023

Szakdolgozatomban vizsgált terület a mentes csokoládék világa. Ezen belül is a két fő irányvonal a cukormentes és a tejmentes ág.

Kutattam azok után a betegségek után, melyek feltételezhetően hozzájárultak a mentes csokoládék iránti igény kialakulásához. Diabétesz, laktóz érzékenység, tejfehérje érzékenység, és a vegán életmód terjedését vizsgáltam mind Magyarországon, mind világviszonylatban, ezzel is igazolván a speciális termékek megjelenésének létjogosultságát a piacon.

- Cukormentes csokoládék: 2010-es években kezdtek el vele foglalkozni, akkor kezdett világszinten érdekessé válni a cukorcsökkentés az élelmiszeriparban. Ez természetesen érintette a csokoládét is.
- A cukor tömeget növel, megadja a termék édességét, textúráját, fontos részét képezi a szájban érzett élvezeti érték elérésében. A cukor körülbelül 40-50 %-ot tesz ki
- Intenzív édesítőszerek: Szaharin, Aszpartam, Szukralóz, Aceszulfám, Ciklamát, Szteviol glikozidok. Tömegnövelő szerepük nincs, édesítő erő többszöröse a cukorénak
- Cukoralkoholok: Szorbitol, Xilitol, Isomalt, Mannitol, Maltitol, Eritritol, Laktitol: édesítő erő kisebb a cukorénál. Hűsítő ízérzet-negatív oldáshő. Emésztetlen szénhidrát vizet von be a bélbe, emiatt hashajtó hatásuk van.
- Élelmi rost vagy rostszerű összetevők: rosszul emészthető összetett szénhidrátok, poliszacharidok, Polidextróz, Inulin, Oligofruktóz, Maltodextrin Tömegnövelők
- Tejmentes csokoládék: megjelenése a 2010-es évek közepe táján
- Tejpor helyettesítők: szója, zab, kókusz, mandula, rizs – allergének
- Cukorbetegség: folyamatosan növekvő betegszámok: 2021-ben a világon 537 millió ember, 2045-re elérheti a 784 milliót. Magyarországon kb. 661 400 ember érintett
- Laktózérékenység: emésztőrendszert érintő betegség, leggyakoribb felszívódási zavar kb. 400 millió embert érint. Magyarországon a lakosság 10-35 %-a
- Tejfehérje allergia: étel allergiák egyik fajtája, Magyarországon a lakosság 2-3 %-a, globálisan kb. 1,8 %

- Veganizmus: a népesség kb. 1 %-a, leggyakoribb a 16-24 éves korosztályban
- Új innovációk: Oabika, WholeFruit A kakaó gyümölcs nagyobb százalékban történő felhasználása
- Éghajlat változás: felmelegedés, erdőirtás, új betegségek, kevesebb csapadék.  
Hibridekkel való kísérletezés a növény megmentése érdekében

A kakaóbab hihetetlen utat járt be az elmúlt pár ezer évben. A fejlődés folyamatos volt. Ahogy a világ folyamatosan változóban van körülöttünk, úgy változnak a fogyasztói igények is, amire minden esetben érdemes reagálni gyártóként. Így keletkeztek ezek az igények is, amik által új fejlesztések öltöttek valódi formát, és jelentek meg a piacon.

A termékek fogyasztása során legtöbbször nem is egészségügyi háttér áll, hanem előtérbe került az egészségtudatosság, környezetvédelem, állatvédelem, a földünk védelme. A vegán ifjúság rendkívül tudatos döntéseket hoz vásárlásai során. Tudatosan alakítja életmódját, ruházódását, fogyasztását az élet minden területén. Érdemes odafigyelni az általuk felmerült igényekre, és reagálni rá.

Sajnos megállapítható, hogy a betegségek terén még mindig a növekvő tendencia érvényesül. Egyelőre esély sincs a stagnálásra, a csökkenésre pedig egyáltalán nincs.

Az éghajlatváltozás nehéz helyzetbe hozza a mezőgazdaságot. Ezen a területen is reagálni kell a megváltozott körülményekre. Előtérbe kerül a megfelelő edukáció a farmerek részére a mezőgazdasággal kapcsolatban, hogy minél tovább megőrizhessük e nagyszerű növényt és a belőle készült csodás termékeket.